

リバースシート（手動モデル）

KR25



KR25 製品動画



KR16 製品動画

KR16

KLD



ペストリー、パイ、クッキーなどの
食品生地シーティングマシン

KR16[エコノミーモデル]

直径120φのローラーで生地を圧延効果に優れています。
カキ板は軽量で取り外し清掃がしやすくなりました。

【オプション】加圧板（+受け皿）

多用途に使える万能延ばし機。
パン・菓子生地はもちろん、
麺や飴などの圧延にも幅広く活躍！



使いやすく頑丈な改良モデル

KR25[スタンダードモデル]

ローラー間隔が最大 25mm とワイドになり、ハンドル操作も軽くなって、大きな生地や厚い生地もワイドにシーティングできます。カキ板は、上下共にカキ取り効果が高く丈夫なメタル製。工具なしで取り外しが可能なため、清掃が簡単なおうえ、メンテナンスもしやすい構造です。

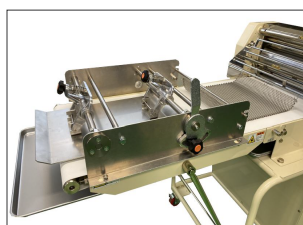
【オプション】加圧板



150φの大型ローラーが生地をしっかりと圧延
KLD[大量生産モデル]

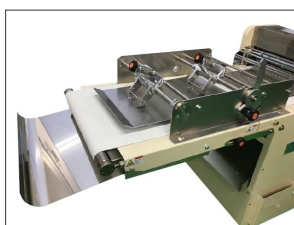
大型機械の3モーター、インバーター方式により、パワーアップした大量生産モデルです。

【オプション】全長をおさえたショートベッドタイプ「KLD-S」型、
受け皿、外装ステンレス仕様



加圧板 (KR25 オプション)

リバースシートのローラーでガス抜きされたパン生地を棒状に成形します。



加圧板、受け皿

(KR16 オプション)

リバースシートのローラーでガス抜きされたパン生地を棒状に成形します。

製品特徴

■ 足踏みスイッチが全機種標準装備

両手が使えて便利な「足踏みスイッチ」が、機種標準装備となりました。



■ 簡単シーティング

どなたでも簡単にシーティング作業ができるよう製造工程を最適化。「麺棒かけ」の重労働から開放されます。

■ 取外し可能なカキ板

上下ローラーに対し左右1枚ずつ付いているカキ板それぞれが取外し可能です。取外しに工具は必要ありません。清掃性に優れています。

■ 直径120φの大型ローラー (KR16, KR25)

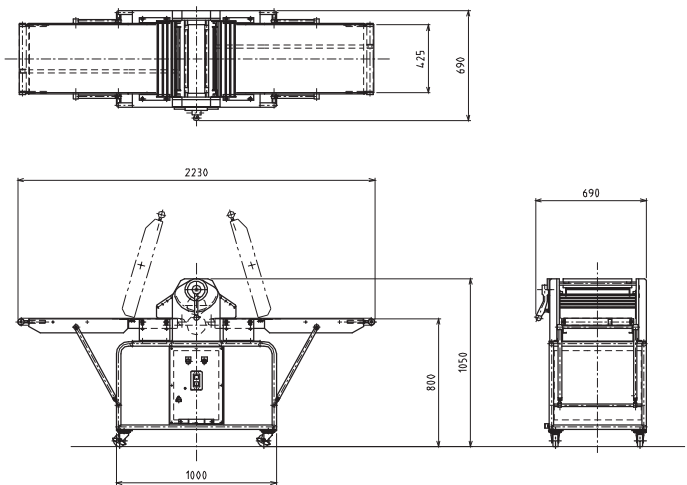
ローラーの直径が大きいほど、生地を圧延効率が優れています。
※KLDは150φになります。

■ 駆動力のパワーアップを実現 (KLD)

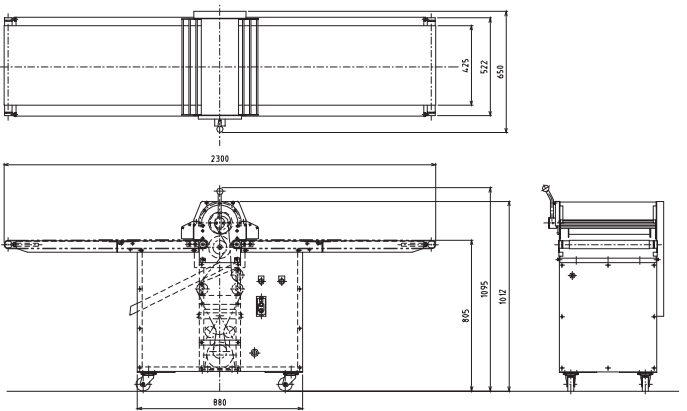
ローラーと左右のコンベアを個別モーターで駆動することで、駆動力のパワーアップを実現しました。ローラー対コンベアーの速比が調整できるので、多様な生地のシーティングが可能です。

■ 寸法図

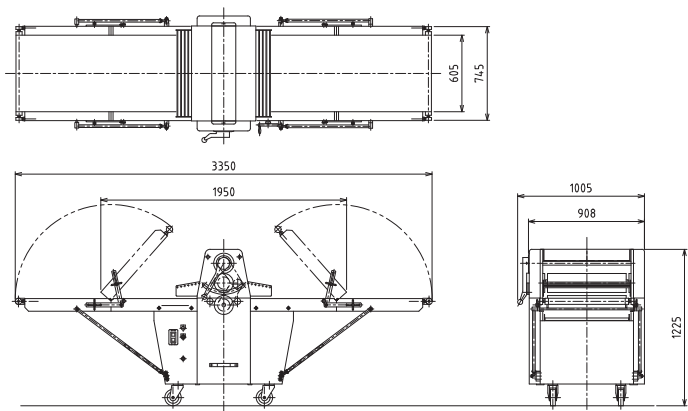
外形寸法図 (KR25)



外形寸法図 (KR16)



外形寸法図 (KLD)



■ 仕様

型式	KR25	KR16	KLD
寸法	W2230 x D690 x H1050mm	W2300 x D650 x H1012mm	W3350 x D1005 x H1225mm
重量	250kg	180kg	530kg
ローラー	120φ x 430mm	120φ x 430mm	150φ x 620mm
ローラー間隔	0.3~25mm	0.5~16.5mm	0.3~32mm
コンベアベルト	幅425mm x 円周2130mm	幅425mm x 円周2130mm	幅605mm x 円周3120mm
動力	3P 200V 0.4kw	3P 200V 0.4kw	3P 200V 2.3kw
能力	2~3kg	2~3kg	5~6kg
折りたたみ寸法	W1250 x D690 x H1470mm	W1200 x D650 x H1330mm	W1950 x D1005 x H1480mm
ショートベッド	-	-	W2870x D1005 x H1225mm

◎仕様は改良のため予告なく変更することがありますので、ご用命の際はご確認ください。



製パン機械・機器の製造・販売



株式会社 鎌田機械製作所

本社:〒351-0022 埼玉県朝霞市東弁財1-3-3 朝霞駅前ビル301
日高工場:〒350-1205 埼玉県日高市原宿746

FAX 042-978-6683
TEL 042-984-1261
✉ info@kamata-machine.co.jp